



Taverna

Ta' stemningen med hjem

SPÆNDENDE OPSKRIFTER MED TAVERNA OSTE

Middelhavsstemning der er lige til at spise



Måske er det Middelhavets forførende stemning, måske er det ostenes bløde konsistens eller vidunderlige, hvide farver, eller måske er det en kombination af dem alle, for Taverna er bare noget ganske særligt.

Æggekage med Gedeost

Til 4 personer
Tilberedningstid:
ca. 30 minutter,
heraf 20 minutter i ovn

- 10 stk. æg (5 dl)
- 2½ dl mælk
- 1 tsk. salt
- Lidt stødt hvid peber
- 1 spsk. olie
- 100 g Taverna Gedeost
- 200 g tomater
- 1 bundt purløg
- 70 g lufttørret skinke

Æg, mælk, salt og peber piskes sammen. Æggemassen sigtes ned på en pande med lun olie.

Æggemassen bages på panden i ca. 5 minutter og gedeost tilsættes. Æggemassen stilles i en forvarmet ovn på 160° i ca. 20 minutter.

Tomaterne skæres i ønsket størrelse, purløg snittes fint. Ved anretning placeres purløg, tomater og strimler af lufttørret skinke på æggekagen. Pyntes evt. med en bundet buket af purløg og friskkværnet peber.

Gedeosten kan erstattes med Beyaz Peynir skåret i tern.



Sommersalat med Gybna Baida og friske bær



Til 4 personer
Tilberedningstid:
10 minutter

- 200 g salat fra sæson
- 200 g Gybna Baida
- 150 g blåbær
- 100 g brombær
- 100 g jordbær

Dressing:

- 200 g græsk yoghurt
- 1½ tsk. honning
- 2 spsk. citronsaft

Gybna Baida skæres i små lagkagestykker. Bærrene vaskes, soigner og anrettes på tallerken med fintsnittet salat fra sæsonen. Den græske yoghurt røres med honning og citronsaft.

De friske bær kan erstattes af frugt fra sæsonen.

Salat med Gedeost og sprøde tomater

Til 4 personer
Tilberedningstid:
2 timer, heraf bages tomaterne
1 time evt. dagen før

- 80 g salat Rucola
- 80 g salat Romaine
- 300 g blommestomater
- 200 g Taverna Gedeost
- 2 spsk. citronolie
- 4 skiver tyndt bagt rugbrød

Færdig rugbrødsblanding smøres tyndt ud på bagepapir, hæver i ca. 25 minutter og bages ved 185° i ca. 10 minutter. Skæres i trekanter og bages let sprøde i 5 minutter.

Tomaterne skæres i tynde skiver og lægges på bagepapir, som er penslet med olie. Krydres med salt og friskkværnet sort peber, og bages ved 110° i ca. 1 time. Kan opbevares i kagedåse.

Salaten skylles, marineres med citronolien og arrangeres i dybe tallerkener. Rugbrødsskiverne stilles, så de danner højde.

Tomaterne og gedeosten lægges på.



Tomatsuppe gratineret med Gedeost



Til 4 personer
Tilberedningstid:
1 time og 15 minutter

- 1200 g tomater
- 70 g koncentreret tomatpasta
- 1 stk. hvidløg
- 8 dl hønsbouillon
- 2 dl piskefløde
- salt og peber
- 100 g Taverna Gedeost
- 3 spsk. olivenolie
- 100 g finthakkede skalotteløg
- 60 g friske basilikumblade
- 4 stilke bladselleri med blade
- 4 stk. sherrytomater
- 4 stk. spydpinde

Tomaterne og hvidløget flækkes, bages i ovnen ved 110° i ca. 45 minutter og blendes. Skalotteløget sautes i en gryde.

Den blendede masse tilsat hønsbouillon kokes op og skummes af. Suppen rundes af med fløde og smages til med salt, peber og friskhakket basilikum.

Gedeosten gratineres i ovnen ved 220°, til det har fået farve. Sherrytomaterne ridses i toppen og steges i rigeligt olie. Tomaterne sættes på afkortede spydpinde.

Suppen hældes på glas, bladselleristilkene sættes i glassene og den gratinerede gedeost placeres på suppen. Glasset pyntes med tomatspydet.

Gedeosten kan erstattes med Beyaz Peynir skåret i tern.

Røget lakserulle med Domyati og fennikel



Til 4 personer
Tilberedningstid:
10 minutter

- 200 g Domyati
- 260 g røget laks
- 1 stk. fennikel
- 1 bundt purløg
- 40 g kumquat
- 1 spsk. citronsaft
- 2 spsk. citronskal
- 1 spsk. olivenolie
- 3 tsk. akaciehonning
- 80 g smør

Tynde skiver af den røgede laks rulles om en rørt creme af Domyati smagt til med citronsaft.

Fintsnittet fennikel og purløg vendes i en marinade af olivenolie, salt og citronskal.

Kumquat halveres, og sautes på pande i smør, og honning. De halvlune kumquat arrangeres på tallerken sammen med lakserullen og fennikelsalaten.

Taverna er rig på oplevelser

Nu kan du tage alle fristelserne med hjem og pifte hverdagens snacks og måltider op med en bred vifte af disse velsmagende oste, der alle er inspireret af deres oprindelse på Balkan og det østlige Middelhav. Prøv fx en tyrkisk-inspireret "Beyaz Peynir", en "Gybna Baida" med arabiske rødder eller en "Domyati" med egyptisk ophav og nyd sommeren hele året i selskab med Taverna.

DOMYATI

Domyati stammer fra byen Domyat i det nordlige Ægypten. Den danske Domyati ost har en meget mild smag og en blød og cremet konsistens. Ud over at være en velsmagende ost i traditionelle salater, er Domyatien også perfekt som ingrediens i både kolde og varme retter som fx supper, grøntsager, snacks mv.



GEDEOST

Den delikate og bløde danskproducerede Gedeost i snacktern er fremstillet af 100% gedemælk, hvilket giver osten en uimodståelig fyldig og afrundet smag. Osten er skåret i ekstra store tern, så den faste konsistens er bevaret. Derfor er gedeosten ideel som snack eller appetitvækker.



HALLOUMI

Halloumi er en udsøgt cyprisk specialitet. Osten er først og fremmest kendt for sin karakteristiske krydrede smag af frisk mynte. Den er velegnet til salater, men ostens sande karakter kommer først rigtig frem, når den opvarmes. Som en af de få oste, holder Halloumi formen, når den grilles eller steges. Kun det inderste smelter, mens ydersiden bliver dejlig sprød. Nyd den hele året.

GYBNA BAIDA

Gybna Baida er den arabiske betegnelse for en hvid ost opbevaret i saltlage. Den danskproducerede Gybna Baida har en blød konsistens og en letsaltet smag. Osten er ideel som madlavningsost, og kan med fordel benyttes til indbagning eller som fyld i varme retter, men er også et frækt indslag i salater. Denne ost er i 2008 kåret som verdens bedste ost i kategorien feta.



BEYAZ PEYNIR

Beyaz Peynir er et fast indslag i det fantastiske tyrkiske køkken. Oprindeligt var det hyrder, som opfandt denne hvide ost i saltlage, og fremstillingsmetoden er da også gået i arv fra generation til generation. Beyaz Peynir kan sammenlignes med feta, men er smagsmæssigt mere frisk og fyldig. Beyaz Peynir er velegnet til salater, men også som snack.

Gybna Baida

indbagt i filodej
med meloncoulis



Til 4 personer
Tilberedningstid:
25 minutter, heraf
10 minutter i ovn

200 g Gybna Baida
12 lag filodej á 15x15 cm
2 spsk. æggehvite
2 tsk. dijonsennep
4 spsk. akaciehonning
4 spsk. hakket krydderurter
1 stk. æg
4 skiver ristet rugbrød
½ stk. cantaloup melon
2 spsk. melonlikør
4 stilke bredbladet persille

3 lag filodej pensles og lægges sammen. Fyldes med Gybna Baida, honning, dijonsennep og hakkede krydderurter. Dejen samles delvis og pensles med æg. Filopakkerne bages i ovnen ved 190° i ca. 10 minutter.

Melonkødet hakkes fint og vendes rundt med melonlikør.

Ved anretning bindes samlingen på filopakken med den bredbladede persille og placeres på tallerken sammen med meloncoulis og ristet rugbrød.

Kørvelsuppe med Halloumi

Til 4 personer
Tilberedningstid:
ca. 15-20 minutter

8 dl hønsebouillon
25 g smør
25 g hvedemel
1 dl piskefløde
50 g friskhakket kørvel
200 g Halloumi
1 spsk. citronolie

Smørret smeltes og bages med hvedemelet. Hønsebouillon tilsættes lidt ad gangen. Suppen rundes af med fløden og koges igennem med finthakket kørvel. Fine tern af Halloumi ristes på panden i citronolien.

Ved anretning af suppen placeres de ristede Halloumi tern i midten af suppen og pyntes med en kvist kørvel.



Omelet med Halloumi i vinaigrette

Til 1 person
Tilberedningstid:
30 minutter

3 stk. æg
40 g Halloumi
½ stk. skalotteløg
Salt, peber, timian og olie
1 stk. blommetomat

Vinaigrette

1 spsk. citronolie
1 spsk. balsamico bianco
salt og peber
20 g Halloumi i fine tern
½ tsk. hakket estragon
½ stk. hakket skalotteløg
½ tsk. hakket persille
½ spsk. kapers

Tomaten ridses i toppen, stænkes med olie og krydres med salt, peber og lidt frisk timian. Tomaten bages i ovnen ved 110° i ca. 30 minutter.

Balsamicoen og citronolien piskes sammen og smages til med salt og peber. Krydderurterne og Halloumi vendes i vinaigretten.

Æggene piskes sammen, sigtes og krydres med salt og peber. Det hakkede skalotteløg og fine tern af Halloumi sautes af på panden i olie. Æggemassen hældes på panden og røres rundt med en ske. Omeletten vendes sammen og formes som en cigar.

Ved anretning skæres et snit i omeletten og vinaigretten placeres deri og pyntes med frisk estragon. Tomaten placeres på tallerkenen.



Friteret Beyaz Peynir med nødder i orangesirup

Til 4 personer
Tilberedningstid:
ca. 30 minutter

- **150 g Beyaz Peynir**
- **120 g sigtet rasp**
- **2 spsk. friskhakkede timian**
- **2 stk. æg**
- **1 spsk. vand**
- **Rapsolie (til friturestegning)**

Orangesirup:

- **2 dl appelsinsaft/skal**
- **2 spsk. sukker**
- **1 tsk. maizena**
- **3 spsk. vand**
- **40 g valnødder**
- **40 g hasselnødder**

Beyaz Peynir deles og flækkes. Æggene piskes sammen med vand. Den friskhakkede timian blandes i den sigtede rasp. Beyaz Peynir paneres to gange i æg og rasp, hvorefter de steges i friture eller i lidt olie på en pande.

Appelsinsaften og sukkeret koges op. Maizena røres med vandet og jævner meget let appelsinsaften. Den varme sirup hældes over de let hakkede nødder.

Ved anretning stilles den panerede Beyaz Peynir på tallerken og nødderne i orangesirup placeres derved. Pyntes med en kvist af frisk timian.





Inspirerende mangfoldighed



Domyati oste med rom

Til 4 personer

Tilberedningstid:

ca. 10 minutter

- 100 g Domyati
- ¼-½ spsk. mørk rom
- 1 knivspids akaciehonning
- ¼ stk. brøndkarse

Domyati røres med mørk rom, tilsættes lethakket brøndkarse og smages til med akaciehonning. Sættes af i firkanter og stilles på køl. Serveres med blå vindruer og grove rugkiks.





NORDEX FOOD A/S • NORDRE RINGGADE 2 • 9330 DRONNINGLUND • TLF. 96 47 15 00

FIND FLERE OPSKRIFTER PÅ TAVERNA.DK